

La Trilogía

RESTAURANT - COFFEE - BAR





DESAYUNOS

Te o Café (Americano o Late) + Paila de Huevos
Pan de Campo o Molde \$2.990

Te o Café (Americano o Late) + Paila de Huevos
con tocino + Pan de Campo o Molde \$3.400

Te o Café (Americano o Late) + Sándwich Ave
palta mayo (Pan de Campo o Molde) \$3.800

Te o Café (Americano o Late) + Sándwich Queso
de cabra fundido, tomate y Lechuga (Pan de
Campo o Molde) \$4.100

Te o Café (Americano o Late) + Sándwich Jamón
Serrano, queso philadelphia y rúcula (Pan de
ciabatta o Molde) \$4.500

NUESTROS DESAYUNOS SON SOLO HASTA LAS 11:30 AM

TETERÍA Y CAFETERÍA

Café Espresso: Café Intenso \$1.100

Café Americano: Café + Agua \$1.200

Café Cortado: Más café menos leche \$1.600

Café Cortado Grande \$2.000

Café con Leche: Café + Leche \$2.000

Late (Normal o sabores): Café con mucha leche y
espuma \$2.000

Caramel Macchiato: Café con leche, espuma y salsa
de caramelo \$2.300

Cappuccino (Normal o Sabores): Café con leche y
espuma o crema \$2.300

Mocha: Café + Leche + Chocolate \$2.400

Chocolate Caliente \$2.400

Te Dilmah \$1.100

Te Dilmah Sabores \$1.300

JUGOS NATURALES

Frutilla \$2.500

Piña \$2.500

Naranja Plátano \$2.500

Limonada (sabores) \$2.700

Melón Tuna \$2.500

Manzana Pepino \$2.500

Frutilla Plátano \$2.500

Naranja Zanahoria \$2.500

Zanahoria, Manzana y Jengibre \$2.500

LOS JUGOS NATURALES ESTARAN DISPONIBLES SEGÚN LA
TEMPORADA

BEBIDAS

Bebida lata (350cc): \$1.500

Néctar Watts (300cc): \$1.500

Agua Mineral con o sin gas: \$1.500

TORTAS Y PASTELES

Pie de Limón \$1.800

Cheesecake Maracuyá \$2.800

Tortas \$2.200



PARA ENTRAR O COMPARTIR / TO ENTER OR SHARE

Ceviche La Trilogía: Ceviche de salmón y camarón aderezado al estilo de la trilogía, palta, cebolla morada, pimentón morrón y cilantro servido con una mini ensalada de hojas verdes / *Salmon and shrimp ceviche seasoned in the trilogy style, avocado, red onion, red pepper and cilantro served with a mini salad of green leaves*
\$8.990

Papas de Campo: Exquisitas papas fritas, cubos de carne de res braseada, champiñones salteados, pimentones asados, queso mantecoso y ciboulette acompañados de una suave salsa de yogurt aceitunas / *Exquisite French fries, cubes of braised beef, sautéed mushrooms, roasted peppers, buttery cheese and chives accompanied by a mild yogurt sauce olives* \$8.590

Pichanga Sureña: Papas fritas, carne de res, chorizo, palta, aceitunas, huevo duro y aceitunas servidos con una mayonesa casera / *French fries, beef, chorizo, avocado, olives, hard-boiled egg and olives served with a homemade mayonnaise* \$8.590

Timbal de Quinoa: Timbal de quínoa con salmón ahumado, camarón, palta, cebolla morada servido con una mini ensalada y limoneta de cilantro / *Quinoa timbale with smoked salmon, shrimp, avocado, purple onion served with a mini salad and coriander limoneta* \$8.990

Tabla la Trilogía: Jamón Serrano, Pollo bbq, queso philadelphia con sésamo y soja, queso mantecoso, vegetales grillados, aceitunas, frutos secos, bruschetas de la casa todo con salsa de cebolla caramelizada al vino tinto y salsa la trilogía / *Serrano ham, bbq chicken, philadelphia cheese with sesame and soy, buttery cheese, grilled vegetables, olives, nuts, bruschettes from the house all with caramelized onion sauce with red wine and salsa trilogy*
\$13.990





LOS PLATOS DE NUESTRO EQUIPO / THE DISHES OF OUR TEAM

Asado de Tira La Trilogía: 400 gramos de asado de tira braseado al vino tinto y cocinado por 4 horas en su salsa, acompañado con papas doradas al cilantro, merkén o ciboulette / *400 grams of braised roast with red wine and cooked for 4 hours in its sauce, accompanied with golden potatoes with cilantro, merkén or ciboulette* **\$9.590**

La Paila Marina de Fabian: La Paila Marina contiene salmón, variedad de mariscos, camarones, aros de calamar, almejas, choritos y longaniza, todo montado sobre un caldo de mariscos / *The Paila Marina contains salmon, a variety of seafood, oysters, shrimp, squid rings, clams, mussels and longaniza, all mounted on a seafood broth* **\$8.590**

La Pasta del Negro: Fettuccini salteado con camarones ecuatorianos, cubos de carne braseada, champiñones y aceitunas, todo bañado con una suave salsa de tomates asados y toques de cilantro fresco / *Fettuccini sautéed with Ecuadorian shrimp, cubes of braised meat, mushrooms and olives, all bathed in a mild sauce of roasted tomatoes and touches of fresh coriander* **\$8.590**

El Plato de la Nacha: Espagueti de Arroz con brócoli, zapallo italiano, pimentones asados, zanahoria, todo salteado con toques de aceite de oliva sésamo y maní / *Rice spaghetti with broccoli, Italian squash, roasted peppers, carrots, all sautéed with touches of sesame olive oil and peanuts* **\$5.990**

El Postre de Claudio: Postre de Chocolate en salsa de Naranja acompañado de helado a elección / *Chocolate dessert in orange sauce accompanied by ice cream of your choice* **\$2.500**





CARNES Y PESCADO / MEAT AND FISH

Asado de Tira La Trilogía: 400 gramos de asado de tira braseado al vino tinto y cocinado por 4 horas en su salsa, acompañado con papas doradas al cilantro, merken o ciboulette / *400 grams of braised roast with red wine and cooked for 4 hours in its sauce, accompanied with golden potatoes with cilantro, merkén or chives* **\$9.590**

Lomo XLL: 400 gramos de Lomo de res, grillado y servido con una suave salsa de carne al carmenere y servido con acompañamiento a elección / *400 grams of Beef tenderloin, grilled and served with a mild meat sauce al carmenere and served with accompaniment of your choice* **\$10.990**

Lomo de Res: 250 gramos de lomo de res, grillado con una suave salsa de carne al carmenere, servido con acompañamiento a elección / *250 grams of beef tenderloin, grilled with a mild meat sauce al carmenere, served with accompaniment of your choice* **\$8.990**

Braseada de Res: Carne de vacuno en su salsa servida con un acompañamiento a elección / *Beef in its sauce served with an accompaniment of your choice* **\$8.590**

Suprema de Ave: Pollo grillado con toques de mantequilla de limón y salsa de champiñones en base a un jus de pollo servida con un acompañamiento a elección / *Grilled chicken with hints of lemon butter and mushroom sauce based on a chicken jus served with an accompaniment of your choice* **\$7.590**

Salmón: Salmón cocinado a la plancha con salsa de camarones salteados en aceite de oliva y suaves toques de ajos asados servido con un acompañamiento a elección / *Salmon cooked on the grill with sautéed shrimp sauce in olive oil and soft touches of roasted garlic served with an accompaniment of your choice* **\$8.590**





ACOMPAÑAMIENTOS *ACCOMPANIMENT*

Papas Fritas Caseras / *French Fries*

Papas Doradas / *Baked Potatoes*

Vegetales Salteados / *Sauteed Vegetables*

Arroz Cremoso de Espinaca y Queso Parmesano / *Rice Creamy Spinach and Parmesan Cheese*

Puré Rustico / *Rustic Mashed Potatoes*

Pure Picante / *Spicy Mashed Potatoes*

Ensalada la Trilogía: Mix de hojas verdes, palta, tomate cherry y aceitunas / *Salad the Trilogy: Mix of green leaves, avocado, cherry tomato and olives*

EL VALOR DE NUESTROS ACOMPAÑAMIENTOS COMO EXTRAS ES DE \$3.590 C/U.

ENSALADAS / *SALADS*

César Pollo: Mix de lechugas, suprema de ave grillada, aceitunas, queso parmesano, crutones y clásico dressing césar / *Mix of lettuce, supreme grilled chicken, olives, parmesan cheese, croutons and classic dressing cesar* **\$4.990**

Serrano: Jamón Serrano, lechuga hidropónica, tomate cherry, palta, palmitos, mani y mayonesa de yogurt aceitunas / *Serrano ham, hydroponic lettuce, cherry tomato, avocado, palm hearts, mani and mayonnaise yogurt olives* **\$5.590**

Goat Cheese: Cubos de queso de cabra, mix de lechugas, rúcula, espinaca, tomate cherry, palta, crutones todo acompañado de una limoneta de aceite de oliva y nueces / *Cubes of goat cheese, mix of lettuce, arugula, spinach, cherry tomato, avocado, croutons all accompanied by an olive oil limette and walnuts* **\$5.590**

Salmón-Camarón: Salmón ahumado, Camarón ecuatoriano, cubos de queso philadelphia, mix verde, tomates cherry salteados y limoneta de cilantro / *Smoked salmon, Ecuadorian shrimp, philadelphia cheese cubes, green mix, sautéed cherry tomatoes and coriander limoneta* **\$5.590**



PASTAS Y RISOTTO / PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Mediterráneo: Acompañado de tomates cherry, champiñones, albahaca, toques de ajo, todos salteado en aceite de oliva servida con queso parmesano / *Accompanied with cherry tomatoes, mushrooms, basil, touches of garlic, all sautéed in olive oil served with Parmesan cheese* **\$6.590**

Spaghetti de Mariscos: Acompañados con una suave salsa de mariscos, servidos con queso parmesano y ciboulette / *Accompanied with a soft seafood sauce, served with parmesan cheese and ciboulette* **\$7.590**

Fettuccini en Salsa de Camarón y Champiñón: En base a un suave bísquet de camarones y callampas deshidratadas, servidos con queso parmesano y rúcula fresca / *Based on a soft bisque of shrimp and dehydrated callampas, served with fresh parmesan cheese and rúcula* **\$7.990**

Ravioles: Pasta casera, rellena de pollo grillado, queso tipo philadelphia y ciboulette, bañados de un suave pesto de albahaca a la crema / *Homemade pasta, stuffed with grilled chicken, philadelphia cheese and ciboulette, bathed in a soft basil-cream pesto* **\$7.990**

Tortellini: Pasta casera, rellena de queso ricota, nueces y espinaca acompañado de una suave salsa de champiñones salteados con toques de oliva / *Homemade pasta, stuffed with ricotta cheese, nuts and spinach accompanied by a mild sautéed mushroom sauce with touches of olive* **\$7.990**

Braseada de Res con Risotto de Champiñón: Arroz tradicional italiano con cubos de carne de vacuno braseada, tomates asados champiñón parís y ciboulette / *Traditional Italian rice with beef cubes braised beef, grilled tomatoes and mushrooms parís ciboulette* **\$7.990**





SÁNDWICHES / SANDWICHES

Beef Tasty: 180 gramos de lomo de vacuno aromatizado con aceite de ajo y tomillo fresco, champiñón parís, cebolla caramelizada, pimentón asado, lechuga hidropónica y mayonesa casera servido en pan de campo / *180 grams beef flavored with garlic oil and fresh thyme, Paris mushrooms, caramelized onions, roasted red pepper, hydroponic lettuce and homemade mayonnaise served on country field* **\$6.990**

Desmechada: 180 gramos de carne de res braseada, láminas de palta, mix verde, tomates asados y salsa Alioli en pan de campo / *180 grams of braised beef, silver slices, green mix, roasted tomatoes and Alioli sauce on field bread* **\$6.590**

Chicken BBQ: Suprema de ave a la plancha, tocino crocante, queso mantecoso, rúcula y salsa BBQ servido en pan de campo / *Supreme grilled poultry, crispy bacon, buttery cheese, arugula and BBQ sauce served on field bread* **\$5.990**

Goat Cheese: Queso cabra fundido, tomate, champiñones salteados, mix verde y mayonesa servido en pan ciabatta / *Melted goat cheese, tomato, sautéed mushrooms, green mix and mayonnaise served in ciabatta bread* **\$5.990**

Serrano: Jamón serrano, queso tipo philadelphia, palta, lechuga hidropónica, rúcula y mayonesa de yogurt aceitunas servido en pan ciabatta / *Serrano ham, philadelphia cheese, avocado, hydroponic lettuce, arugula and mayonnaise of yogurt olives served in ciabatta bread* **\$5.990**

TODOS NUESTROS SANDWICHES VIENEN ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS CLASICAS PAPAS Y SALSA TRILOGIA





ARMA TU SANDWICH

BASE +	ELIGE TU PAN +	3 AGREGADOS +	SALSA	PRECIO
Lomo de Vacuno	Amasado			\$6.990
Desmechado	Molde			\$6.590
Lomito	Pita			\$5.990
Pollo a la Plancha	Molde Integral			\$5.990
Queso de Cabra	Ciabatta			\$5.990
Jamón Serrano				\$5.990

ESTOS VALORES SON SOLO POR AGREGADO ADICIONAL

AGREGADOS

Tomate	\$700
Palta	\$900
Chucrut	\$700
Tocino crocante	\$900
Cebolla caramelizada	\$700
Rúcula	\$700
Lechuga	\$700
Tomates asados	\$800
Pimentones asados	\$800
Champiñones	\$800
Queso mantecoso	\$1.000
Poroto verde	\$700
Ají verde	\$600
Aceitunas	\$700

SALSAS

Mayonesa	\$500
Salsa Alioli	\$500
Salsa BBQ	\$500
Mayonesa Aceitunas	\$500
Yogurt Ciboulette	\$500

TODOS NUESTROS SANDWICHES VIENEN ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS CLASICAS PAPAS Y SALSA TRILOGIA



POSTRES / DESSERTS

Leche Asada: Postre tradicional chileno en base a huevos, leche y azúcar / *Traditional Chilean dessert based on eggs, milk and sugar* **\$2.500**

Creps: Relleno de nutella y plátano, salsa y helado a elección / *Stuffed with nutella and banana, sauce and ice cream of your choice* **\$2.500**

Torta Artesanal / *Homemade Cake* **\$2.200**

Helado: Copa de helado de 3 sabores (según disponibilidad) salsa y crocante / *Ice cream cup with 3 flavors (depending on availability) sauce and crispy* **\$2.000**

Brownie: Clásico bizcocho de chocolate, salsa y helado de vainilla / *Classic chocolate sponge cake, sauce and vanilla ice cream* **\$2.500**

Cheesecake Maracuyá: Postre en base a queso crema con maracuyá y una base de brownie de chocolate / *Dessert based on cream cheese with passion fruit and a base of chocolate brownie* **\$2.800**

